

SUJET N°13S05

PRODUIRE ET DISTRIBUER LES DEUX PLATS
À L'AIDE DES FICHES TECHNIQUES SUIVANTES

- *Jambonnettes de volaille farcies, artichauts et
flan de Carottes* 4 personnes
- *Crêpes soufflées* 8 personnes

Sujet national	Session 2014	SUJET 13S05	
CAP CUISINE			
Épreuve EP2- Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Jambonnettes de volaille farcies, artichauts et flan de carottes	Saucier	4

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Base</u>			<p>1/ Base.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mançonner les cuisses. • Désosser l'os du gras de cuisse. • Garnir les jambonnettes (après les avoir badigeonnées de blanc d'œuf) de duxelles de champignons. • Ficeler. • Poêler les jambonnettes. <p>2/ Garniture</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tourner, cuire dans un blanc les fonds d'artichauts et escaloper. • Confectionner les flans de carottes en desséchant la purée et l'additionner à un appareil à la crème prise. • Cuire au bain-marie dans des ramequins en aluminium graissés. <p>3/ Réaliser le fond de poêlage.</p> <p>4/ Glacer les jambonnettes.</p> <p>5/ Dresser harmonieusement sur assiette.</p>
- Cuisses de poulet	pièce	4	
- Crépine de porc	kg	0,200	
- Blanc d'œuf	pièce	1	
<u>Garniture aromatique</u>			
- Carottes	kg	0,050	
- Oignons	kg	0,050	
- Beurre	kg	0,080	
- Huile	l	0,04	
<u>Duxelles de champignons</u> (fournie par le centre d'examen)	kg	0.150	
<u>Fond de Poêlage</u>			
- Fond de Veau lié	l	0,50	
- Vin blanc	l	0,005	
- Madère	l	0,005	
- Thym	botte	pm	
- Laurier	botte	pm	
- Persil	botte	pm	
<u>Garniture</u>			
- Gros artichauts	pièce	4	
- Citron	kg	0,050	
- Beurre	kg	0,120	
- Purée de carottes surgelée	kg	0,400	
- Lait	l	0,25	
- Crème liquide	l	0,25	
- Œufs	pièce	4	
<u>Éléments de décoration</u>			
- Pluche de cerfeuil	botte	1/8	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Papier sulfurisé 4 ramequins alu, cul de poule 1 sautoir + couvercle, 2 sauteuses	4 grandes assiettes

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ	Responsable	Nombre de personnes
Crêpes soufflées	Pâtissier	8

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<u>Pâte à crêpes</u>			<p>1/ Confectionner la pâte à crêpes.</p> <p>2/ Réaliser un appareil à soufflé à la liqueur d'orange :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajouter 2 jaunes d'œufs et la liqueur d'orange dans la crème pâtissière. • Monter 4 Blancs d'œufs en neige et les incorporer à la crème aromatisée. <p>3/ Garnir les crêpes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farcir les crêpes. • Les replier sur elles mêmes et les cuire sur une plaque cirée à 180°C durant une dizaine de minutes. <p>4/ Saupoudrer de sucre glace et envoyer</p> <p style="padding-left: 20px;">Prévoir 2 crêpes par personne.</p>
- Lait	l	0,50	
- Farine	kg	0,250	
- Œufs entiers	pièce	3	
- Sel fin	kg	PM	
- Sucre semoule	kg	0,040	
- Beurre	kg	0,020	
<u>Appareil à soufflé</u>			
- Crème pâtissière (fournie par le centre)	kg	0,800	
- Œufs	pièce	4	
- Liqueur d'orange	l	0,005	
<u>Finition</u>			
- Sucre Glace	kg	0,020	

MATÉRIEL DE PRÉPARATION	MATÉRIEL DE DRESSAGE
Feuille de papier sulfurisé Plaque à pâtisserie Saupoudreuse de sucre glace Poêle à crêpes	2 grandes assiettes 6 portions sur torpilleur

Synthèse des techniques mises en œuvre
Vérification de l'équilibre des exigences

PLATS À RÉALISER :

- 1) Jambonnette de volaille farcies, artichauts et flan de carottes.
- 2) Crêpes soufflées.

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires : - Préparer une jambonnette de volaille - Tourner, escaloper des fonds d'artichauts. - Tailler en brunoise.	x	x x	
Total	1	2	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>2B ou 2C</i>	
Cuissons : - Poêler des volailles. - Cuire des légumes dans un blanc. - Cuire des produits surgelés.	x	x	x
Total	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Appareils, fonds, sauces : - Utiliser des produits semi-élaborés. - Lier par réduction. - Réaliser une sauce brune.	x	x	x
Total	1	1	1
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>1 B</i>	<i>1 C</i>
Pâtisserie : - Réaliser une pâte à crêpes, sauter. - Monter des blancs en neige. - Incorporer des blancs en neige	x	x x	
Total	1	2	
<i>Minimum</i>	<i>1 A</i>	<i>(1 B et 1 C) ou (2 B ou 2 C)</i>	

Sujet national	Session 2014	Évaluation SUJET 13S05	
CAP CUISINE			
Épreuve EP2- Productions culinaires	Durée : 4H30	Coef : 12	Page 1/1